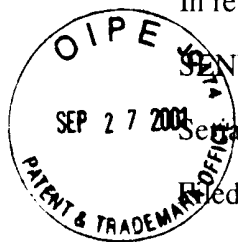


IN THE UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE

In re Patent Application of



SENECI

Atty. Ref.: 622-46

Serial No. 09/859,518

Group: 1761

Filed: May 18, 2001

Examiner:

For: EDULCORATING SOLUBLE COMPOSITION CONTAINING
ALIMENTARY FIBRES, ITS PREPARATION AND USE FOR
ALIMENTARY PURPOSE

RECEIVED

* * * * * SEP 28 2001

September 27, 2001 1700

Assistant Commissioner for Patents
Washington, DC 20231

SUBMISSION OF PRIORITY DOCUMENTS

Sir:

It is respectfully requested that this application be given the benefit of the foreign filing date under the provisions of 35 U.S.C. § 119 of the following, a certified copy of which is submitted herewith:

Application No.

Country of Origin

Filed

MI97A000681

Italy

25 March 1997

Respectfully submitted,

NIXON & VANDERHYE P.C.

By:

A handwritten signature in dark ink, appearing to read "Arthur R. Crawford".

Arthur R. Crawford

Reg. No. 25,327

ARC:spc
1100 North Glebe Road, 8th Floor
Arlington, VA 22201-4714
Telephone: (703) 816-4000
Facsimile: (703) 816-4100



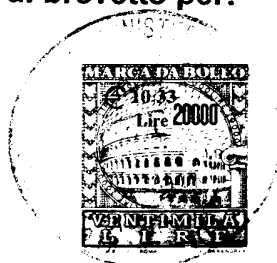
Ministero delle Attività Produttive

Direzione Generale per lo Sviluppo Produttivo e la Competitività
Ufficio Italiano Brevetti e Marchi
Ufficio G2

Autenticazione di copia di documenti relativi al brevetto per:

N. 1290817

rilasciato il 11/12/98



RECEIVED

SEP 28 2001

TC 1700

Si dichiara che l'unita copia è conforme ai documenti originali depositati con la domanda di brevetto i cui dati risultano dall'accluso processo verbale di deposito e per la quale è stato rilasciato il brevetto sopraspecificato.

Inoltre verbale di deposito n° MI-V000598 in data 22/03/2000 UPICA di Milano (pag. 1) stanza di limitazione (pag. 4).

Roma, li 22 MAR 2001

IL DIRIGENTE

Paolo Romani

PAOLO ROMANI

DOMANDA DI BREVETTO PER INVENZIONE INDUSTRIALE, DEPOSITO RISERVE, ANTICIPATA ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO

A. RICHIEDENTE (I)

1) Denominazione SAVAS S.a.s. di SENECI Alessandro & C. N.G. SA
Residenza MILANO codice 9999997627810158
2) Denominazione _____
Residenza _____ codice _____

B. RAPPRESENTANTE DEL RICHIEDENTE PRESSO L'U.C.B.

cognome nome Dott.ssa MARSI Graziella cod. fiscale _____
denominazione studio di appartenenza CON LOR SPA
via Renato Fucini n. 0014 città MILANO cap 20133 (prov) MI

C. DOMICILIO ELETTIVO DESTINATARIO

via _____ n. _____ città _____ cap _____ (prov) _____

D. TITOLO

classe proposta (sez/ci/sci) _____ gruppo/sottogruppo _____
COMPOSIZIONE EDULCORANTE SOLUBILE CONTENENTE FIBRE ALIMENTARI, SUA PREPARAZIONE ED
USO A SCOPO ALIMENTARE.

ANTICIPATA ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO: SI ☐ NO ☒

E. INVENTORI DESIGNATI

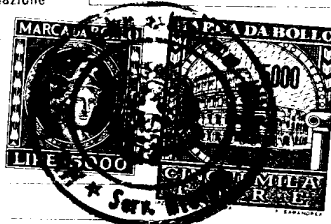
cognome nome
1) Dott. SENECI Alessandro 3) _____
2) _____ 4) _____

F. PRIORITÀ

nazione o organizzazione	tipo di priorità	numero di domanda	data di deposito	allegato S/R	SCIOGLIMENTO RISERVE Data N° Protocollo
1) _____	_____	_____	____/____/____	_____	____/____/____
2) _____	_____	_____	____/____/____	_____	____/____/____

G. CENTRO ABILITATO DI RACCOLTA CULTURE DI MICRORGANISMI, denominazione

H. ANNOTAZIONI SPECIALI



DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

N. es.	Doc.	Prov.	n. pag.	n. tav.	Descrizione	SCIOGLIMENTO RISERVE Data N° Protocollo
1	<input checked="" type="checkbox"/>	PROV	12	00	riassunto con disegno principale, descrizione e rivendicazioni (obbligatorio 1 esemplare)	____/____/____
2	<input checked="" type="checkbox"/>	PROV	00		disegno (obbligatorio se citato in descrizione, 1 esemplare)	____/____/____
3	<input checked="" type="checkbox"/>	RIS			lettera d'incarico, procura o riferimento procura generale	____/____/____
4	<input checked="" type="checkbox"/>	RIS			designazione inventore	____/____/____
5	<input checked="" type="checkbox"/>	RIS			documenti di priorità con traduzione in italiano	____/____/____
6	<input checked="" type="checkbox"/>	RIS			autorizzazione o atto di cessione	____/____/____
7	<input checked="" type="checkbox"/>				nominativo completo del richiedente	____/____/____
8					attestato di versamento, totale lire <u>=365.000=</u>	____/____/____
9					XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	____/____/____

COMPILATO IL 25/03/1997 FIRMA DELL'INVENTORE (I) Dott.ssa MARSI Graziella
CONTINUA SI/NO NO
DEL PRESENTE ATTO SI RICHIEDE COPIA AUTENTICA SI/NO SI

UFFICIO PROVINCIALE IND. COMM. ART. DI Milano 15
VERBALE DI DEPOSITO NUMERO DI DOMANDA MI 97/A 000681
NOVANTASETTE Reg. A VENTICINQUE
L'anno millenovecento _____ del mese di MARZO

Il richiedente (i) sopra (i) sottoscritto (i) ha presentato a me sottoscritto il presente domanda, corredata di 00 fogli aggiuntivi per la concessione del brevetto sopra riportato

1. ANNOTAZIONI VARIE DELL'UFFICIALE ROGANTE

IL DEPOSITANTE

Cabuto Ciri

Imbro
UFFICIO

CORTONESI MAURIZIO

RIASSUNTO INVENZIONE CON DISEGNO PRINCIPALE, DESCRIZIONE E RIVENDICAZIONE

NUMERO DOMANDA

M. 97 A 000 671

REG. B

DATA DI DEPOSITO

25/03/1977

NUMERO BREVETTO

DATA DI RILASCIO

11/11/1981

D. TITOLO

"COMPOSIZIONE EDULCORANTE SOLUBILE CONTENENTE FIBRE ALIMENTARI, SUA
PREPARAZIONE ED USO A SCOPO ALIMENTARE"

L. RIASSUNTO

Si descrive una composizione edulcorante solubile che contiene delle fibre alimentari eventualmente in miscela tra di loro, ed uno o più dolcificanti eventualmente in miscela tra di loro, un procedimento per la sua preparazione nonché il suo uso a scopo alimentare.



M. DISEGNO

~~DEMENTIONE~~ INVENZIONE LIMITATA - 2 -
ISTANZA 22/3/2000 *LMG*

MI 97 A 0681

25 MAR. 1997

Cor
Lor
SPA

COMPOSIZIONE EDULCORANTE SOLUBILE CONTENENTE FIBRE
ALIMENTARI, SUA PREPARAZIONE ED USO A SCOPO ALIMENTARE
a nome SAVAS S.a.s. di SENECCI Alessandro - Via Oslavia,
18 - 20134 MILANO.

EL/7501

La presente invenzione riguarda una composizione
edulcorante solubile contenente delle fibre alimentari,
in combinazione con dolcificanti naturali e/o sintetici,
nonchè la sua preparazione ed uso in alimentazione.

E' noto che la preparazione industriale degli alimenti
ha raffinato sempre di più il cibo impoverendolo di
fibre alimentari naturali.

Questo ha incrementato la comparsa di alcune patologie a
livello gastrointestinale e metabolico caratteristiche
dell'era moderna.

Per questo motivo gli esperti in alimentazione
raccomandano ormai da tempo l'assunzione giornaliera di
vegetali, frutta e prodotti integrali che sarebbero in
grado di riequilibrare i danni provocati dalla
raffinazione alimentare.

Queste indicazioni risultano però per molte persone
difficilmente perseguibili sia per errate abitudini
alimentari che per i pressanti impegni giornalieri.

D'altra parte, l'integrazione industriale degli alimenti
con fibre alimentari si dimostra difficilmente

realizzabile a causa della scarsa solubilità e dei fenomeni di gelificazione che possono verificarsi qualora dette fibre vengono introdotte negli alimenti e bevande.

Si è ora sorprendentemente trovato che miscelando delle opportune fibre alimentari con dolcificanti, si può ottenere una composizione edulcorante solubile contenente fibre, che può essere utilizzata per la dolcificazione delle sostanze da ingerire e contemporaneamente per integrare con fibra gli alimenti e le bevande sia a caldo che a freddo, senza tuttavia presentare fenomeni di gelificazione e/o di insolubilità.

L'oggetto della presente invenzione è quindi una composizione edulcorante solubile che contiene almeno una fibra alimentare non gelificante solubile eventualmente in miscela con altre fibre alimentari scelte nel gruppo delle fibre alimentari gelificanti solubili, insolubili o parzialmente solubili, ed uno o più dolcificanti eventualmente in miscela tra di loro.

Le fibre alimentari sono sostanze non assimilabili di origine vegetale e derivano o dallo stelo, o dalle foglie, o dai semi di particolari piante. Le fibre che si trovano comunemente in commercio hanno una composizione chimica costituita in massima parte da

cellulosa e quindi da sostanze pectiche, grassi e cere, presenti nella pianta, e da un tessuto legnoso particolarmente abbondante nella fibra della foglia.

Le fibre utilizzabili nella presente invenzione sono quelle normalmente usate in campo dietetico-alimentare, ad esempio: le fibre solubili non gelificanti quali inulina, fibra di cicoria, fibra di acacia e simili; le fibre solubili gelificanti quali pectina, agar-agar, gomma karaja, gomma guar, glucomannano, carruba, semi di carruba; fibre insolubili o parzialmente solubili quali pisello, barbabietola, mela, avena, frumento, mais, soya, cacao, orzo, carruba, semi di carruba, nocciola e fibre in genere di ortaggi, agrumi e cereali (limone, arancio, fagiolo).

In particolare nella presente invenzione si preferisce utilizzare fibre alimentari solubili non gelificanti, eventualmente in miscela tra loro.

Nella composizione della presente invenzione dette fibre vengono quindi opportunamente miscelate con degli edulcoranti o dolcificanti, sostanze cioè dotate di sapore più o meno dolce. Rientrano in tale novero sostanze appartenenti a classi chimiche molto diverse e fra loro eterogenee. Comunemente gli edulcoranti vengono suddivisi in due gruppi fondamentali: edulcoranti naturali ed edulcoranti sintetici. La differenza

fondamentale fra gli edulcoranti delle due classi è rappresentata dal fatto che mentre gli edulcoranti naturali costituiscono un ottimo combustibile biologico e sono pertanto calorigeni, gli edulcoranti sintetici sono acalorici e impiegabili pertanto anche laddove, per ragioni patologiche o per altre ragioni, l'impiego alimentare del saccarosio (e dei polisaccaridi che liberano metabolicamente glucosio) sia controindicato e debba comunque essere limitato.

Nella composizione della presente invenzione si utilizzano come dolcificanti sintetici: acesulfame K, aspartame, acido ciclamico e suoi sali di sodio e calcio, saccarina ed i suoi sali di sodio, potassio e calcio, taumatina, neoesperidina DC; come dolcificanti naturali si possono utilizzare i polialcoli, fra i quali figurano in primo piano quelli imparentati ai glicidi come, ad esempio, il sorbitolo o diversi glicidi quali il saccarosio (zucchero di canna, zucchero di barbabietola), considerato come il dolcificante naturale per antonomasia, glucosio, fruttosio, zucchero invertito, destrosio.

In particolare nella composizione della presente invenzione le fibre sono presenti in una quantità di circa 30-99% in peso di cui almeno circa il 50% costituito da fibre solubili non gelificanti; mentre i

Con Lor^{SPA}



dolcificanti sintetici possono essere presenti in quantità variabili fra circa 0,5- 5% del peso delle fibre utilizzate ed i dolcificanti naturali possono essere aggiunti in misura di circa 1-20% del peso della fibra.

Un altro oggetto della presente invenzione è costituito da un procedimento per la preparazione di detta composizione edulcorante.

Detto procedimento consiste nel miscelare in un opportuno miscelatore per polveri (a coclea, a quattro vie, a cubo o altri) un opportuno quantitativo di fibra in polvere, preventivamente setacciata, con un'opportuna quantità di dolcificante.

Si mette in movimento il miscelatore e si lascia in azione fino a che la distribuzione del dolcificante nella fibra sia perfettamente omogenea. Eventualmente si tratta la miscela con vapore per ottenere la sua istantanizzazione.

Per la sua utilizzazione alimentare la composizione della presente invenzione può essere somministrata oralmente in una formulazione che la contiene eventualmente con eccipienti convenzionali non tossici.

Le composizioni alimentari adatte per la somministrazione orale possono essere per esempio compresse, polveri o granuli dispersibili, capsule dure

o molli. Dette composizioni possono contenere uno o più agenti coloranti, aromatizzanti adatte a rendere la composizione alimentare elegante e palatabile.

Le formulazioni per l'uso orale comprendono compresse nelle quali la composizione edulcorante è miscelata con eccipienti non tossici. Tali eccipienti possono essere diluenti inerti, quali lattosio, fosfato di calcio o fosfato di sodio; agenti granulanti o disintegranti, quali amido di grano o acido alginico, polivinilpirrolidone; agenti leganti quali amido o gelatine, cellulose e derivati; agenti lubrificanti quali stearato di magnesio, acido stearico, sali di magnesio, sodio e calcio dell'acido stearico e grassi vegetali idrogenati o talco.

Le compresse possono essere non rivestite o rivestite con tecniche convenzionali per un esperto dell'arte.

Le polveri e i granulati dispersibili adatti alla preparazione di una sospensione acquosa per aggiunta di acqua possono contenere la composizione edulcorante in una miscela con opportune aggiunte di un agente disgregante quale amido, polivinilpirrolidone, amido idrogenato, e di un agente lubrificante quale stearato di magnesio, calcio e sodio, grassi vegetali idrogenati. Detta miscela può eventualmente essere compressa in compresse che costituiranno le unità di utilizzo del

dolcificante da parte del consumatore.

Per meglio illustrare la presente invenzione, si riportano i seguenti esempi che non sono in nessun modo limitativi della stessa.

Esempio 1

Inulina	62,4 %
Maltodestrina	26 %
Mannitolo	6 %
Polivinilpirrolidone Reticolato	3 %
Magnesio stearato	1 %
Saccarina	0,9 %
Acesulfame K	0,6 %
Aromi	0,1 %

%= percentuale in peso.

Si pongono in un miscelatore per polveri a coclea la fibra in polvere preventivamente setacciata ed il dolcificante. Si mette in movimento il miscelatore e si lascia in azione sino a che la distribuzione del dolcificante nella fibra sia perfettamente omogenea. La miscela così ottenuta può essere usata tal quale o può essere sottoposta ad un processo di granulazione ad umido od a secco, oppure ad un processo di istantaneizzazione.

Esempio 2

Si procede come sopra descritto nell'Esempio 1 ma

utilizzando la seguente composizione dolcificante:

Inulina 60%
Maltodestrina 31,35%
Mannitolo 7,2%
acesulfame k 0,75%
Aspartame 0,6%
Aromi 0,1%

%= percentuale in peso.



Esempio 3

Si procede come sopra descritto nell'Esempio 1 ma utilizzando la seguente composizione dolcificante:

Sorbitolo 40,4 %
Inulina 15,95 %
Fibra barbabietola 15,95%
Saccarosio 13,95 %
Destrosio 10,95 %
Sucro ester 1%
Glucomannano 1%
Aspartame 0,6%

Aromi 0,2%

%= percentuale in peso.

Esempio 4

Inulina	62,4 %
Maltodestrina	26 %
Mannitolo	6 %

Polivinilpirrolidone Reticolato	3	%
Magnesio stearato	1	%
Saccarina	0,9	%
Acesulfame K	0,6	%
Aromi	0,1	%

%= percentuale in peso

La composizione così ottenuta, viene compressa con
comprimitrice Ronchi R18 munita di punzoni quadri 15x15.
Si ottengono in questo modo, delle compresse di 1,2 gr
ciascuna.

RIVENDICAZIONI

1. Una composizione edulcorante solubile caratterizzata dal fatto di contenere almeno una fibra alimentare non gelificante solubile eventualmente in miscela con altre fibre alimentari scelte nel gruppo delle fibre alimentari gelificanti solubili, insolubili o parzialmente solubili, ed uno o più dolcificanti eventualmente in miscela tra di loro.
2. Una composizione secondo la Rivendicazione 1, caratterizzata dal fatto di contenere quale fibra alimentare non gelificante solubile, l'inulina.
3. Una composizione secondo la Rivendicazione 1 o 2, caratterizzata dal fatto di contenere almeno un dolcificante sintetico.
4. Una composizione secondo la Rivendicazione 1 o 2, caratterizzata dal fatto di contenere almeno un dolcificante naturale.
5. Una composizione secondo una qualsiasi delle Rivendicazioni da 1 a 4, caratterizzata dal fatto che le fibre sono presenti in una quantità di circa 30-99% in peso, di cui almeno circa il 50% costituito da fibre solubili non gelificanti; i dolcificanti sintetici sono presenti in una quantità di circa 0,5-5% del peso delle fibre ed i dolcificanti naturali sono presenti in una quantità di circa 1-20% del peso delle fibre.

6. Un procedimento per la preparazione di una composizione secondo una qualsiasi delle Rivendicazioni da 1 a 5, caratterizzato dal fatto che si pone in un miscelatore per polveri la fibra alimentare preventivamente setacciata ed uno o più dolcificanti e si miscela omogeneamente; si addiziona eventualmente la miscela ottenuta con eccipienti, aromatizzanti coloranti, disgreganti e lubrificanti.

7. Una composizione edulcorante preparata secondo il procedimento della Rivendicazione 6, caratterizzata dal fatto di essere nella forma tecnica di polvere solubile.

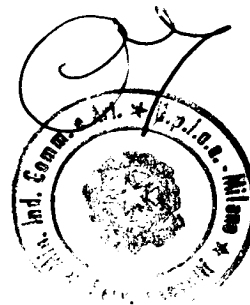
8. Una composizione edulcorante preparata secondo il procedimento della Rivendicazione 6, caratterizzata dal fatto di essere nella forma tecnica di granulato.

9. Una composizione edulcorante preparata secondo il procedimento della Rivendicazione 6, caratterizzata dal fatto di essere nella forma tecnica di compressa.

10. Uso di una composizione edulcorante secondo una delle Rivendicazioni da 1 a 5 e da 7 a 9 per la dolcificazione degli alimenti.

CON LOR S.P.A.

Granella Masi





MINISTERO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

Ufficio Provinciale Industria Commercio e Artigianato di Milano

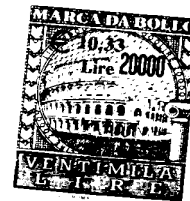
SERVIZIO DEI BREVETTI PER INVENZIONI, MODELLI E MARCHI

COPIA DEL VERBALE DI DEPOSITO DI ISTANZE E DOCUMENTI

L'anno 2000 il giorno Ventidue del mese di Marzola Ditta SAVAS S.a.s. di SENECA Alessandro & C.~~XXXXXX~~

BREV. MI-V

000598

con sede ~~XXXXXX~~ in Via Oslavia 18 - 20134 MILANOa mezzo mandatari⁰: Dott.ssa MARSIA Graziellaed elettivamente domiciliato agli effetti di legge a Milano - via Renato Fucini 5
presso CON LOR SPA

- a seguito di domanda per { INVENZIONE
XXXXXXXXX
MODELLO depos. a Milano il 25 Marzo 1997 con.
XXXXXXXXX
MARCHIO

Protocollo n. MI97A 000681 e concesso il 11 dicembre 1998 con n. 1.290.817

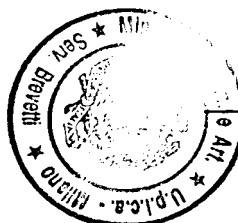
- ovvero in risposta alla nota ministeriale del

ha depositato presso questo Ufficio i sottoelencati documenti :

- 1- ISTANZA DI LIMITAZIONE
- 2- N. 2 copie delle pagine del testo che necessitano di rettifiche con indicazione delle "apostille"
- 3- Una copia "ex-novo" dell'intera descrizione contenente le rettifiche incorporate nel testo.
- 4-
- 5-

IL DEPOSITANTE

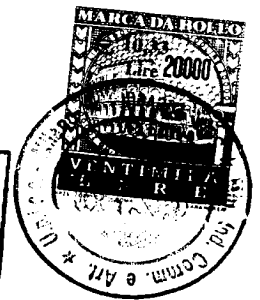
L'UFFICIALE ROGANTE



Per copia conforme all'originale

« Si precisa che per tale domanda e allegati l'imposta di bollo è stata assolta conformemente alla circolare n° 163/83 dell'U.C.B. e succ. modif., con riserva di eventuali integrazioni che saranno dallo stesso richieste in sede di concessione. »

p. Il Direttore
(dott. ~~Pier Daniele Metegari~~)
Maria Giulia Di Nola



ON.LE MINISTERO INDUSTRIA COMMERCIO E ARTIGIANATO

Ufficio Italiano Brevetti e Marchi – ROMA

Oggetto: Brevetto per invenzione industriale N. 1.290.817 depositato il 25 Marzo 1997 e concesso l'11 Dicembre 1998 avente per titolo: "COMPOSIZIONE
5 EDULCORANTE SOLUBILE CONTENENTE FIBRE ALIMENTARI, SUA
PREPARAZIONE ED USO A SCOPO ALIMENTARE" a nome SAVAS S.a.s. di
SENECI Alessandro & C.

La richiedente, tramite il proprio mandatario e domiciliatario Dott.ssa MARSI
10 Graziella, domiciliata agli effetti di legge in MILANO – Via Renato Fucini 5 presso
CON LOR SPA – fa rispettosa

ISTANZA DI LIMITAZIONE

Si prega di voler sostituire:

Postilla 1 : Pag. 2 riga 8 : cancellare "naturali e/o"

15 **Postilla 2 :** Pag. 3 righe 15, 16: cancellare "almeno una" e aggiungere "...inulina
come....."

Postilla 3 : Pag. 3 riga 20: aggiungere "....sintetici...."

Postilla 4 : Pag. 4 righe 6, 7: cancellare ".....quali inulina, fibra di cicoria, fibra di
acacia e simili..." e aggiungere "....come l'inulina...."

20 **Postilla 5 :** Pag. 4 righe 15, 17: cancellare "In particolare nella presente invenzione
si preferisce utilizzare fibre alimentari solubili non gelificanti, eventualmente in
miscela tra loro"

Postilla 6 : Pag. 5 righe 14, 21: cancellare "....come dolcificanti naturali si possono
utilizzare i polialcoli, fra i quali figurano in primo piano quelli imparentati ai glicidi
25 come, ad esempio, il sorbitolo o diversi glicidi quali il saccarosio (zucchero di



canna, zucchero di barbabietola), considerato come il dolcificante naturale per antonomasia, glucosio, fruttosio, zucchero invertito, destrosio"

Postilla 7 : Pag. 5 riga 25: cancellare "...fibre solubili non gelificanti..." e aggiungere "...inulina..."

- 5 **Postilla 8** : Pag. 6 righe 3, 5: cancellare ".....ed i dolcificanti naturali possono essere aggiunti in misura di circa 1 - 20% del peso della fibra"

Postilla 9 : Pag. 6 riga 16: cancellare "Eventualmente"

- Postilla 10** : Pag. 8 righe 20, 22: cancellare "...può essere usata tal quale o può essere sottoposta ad un processo di granulazione ad umido od a secco, oppure..." e
10 aggiungere "...è sottoposta..."

Postilla 11 : Pag. 9 righe 9, 21: cancellare l'Esempio 3

Postilla 12 : Pag. 11 riga 3: cancellare "almeno una....." e aggiungere ".....inulina come...."

Postilla 13 : Pag. 11 riga 7 aggiungere ".....sintetici...."

- 15 **Postilla 14** : Pag. 11 righe 9, 17: cancellare le rivendicazioni 2, 3, 4

Postilla 15 : Pag. 11 riga 18: cancellare "5." e aggiungere "2."

Postilla 16 : Pag. 11 righe 18, 19: cancellare "...una qualsiasi delle rivendicazioni da 1 a 4..." e aggiungere ".....la rivendicazione 1....."

- Postilla 17** : Pag. 11 riga 21, 22: cancellare "...da fibre solubili non gelificanti..."
20 e aggiungere ".....inulina ed....."

Postilla 18 : Pag. 11 righe 24, 25: cancellare ".....ed i dolcificanti naturali sono presenti in una quantità di circa 1-20% del peso delle fibre.

Postilla 19 : Pag. 12 riga 1: cancellare "6." e aggiungere "3"

Postilla 20 : Pag. 12 riga 2: cancellare "qualsiasi"

- 25 **Postilla 21** : Pag. 12 riga 3: cancellare "...da 1 a 5..." e aggiungere "...1 e 2...."

Postilla 22 : Pag. 12 righe 6, 7: cancellare: "si addiziona eventualmente la miscela ottenuta con...." e aggiungere "....dopo aver trattato detta miscela, o i suoi componenti, con un metodo noto per ottenere la loro istantaneizzazione, eventualmente si aggiungono degli...."

5 **Postilla 23** : Pag. 12 riga 9: cancellare "7." e aggiungere "4."

Postilla 24 : Pag. 12 riga 10: cancellare "...6.." e aggiungere "....3...."

Postilla 25 : Pag. 12 riga 12: cancellare "8." e aggiungere "5."

Postilla 26 : Pag. 12 riga 13: cancellare "...6..." e aggiungere "...3..."

Postilla 27 : Pag. 12 riga 15: cancellare "9." e aggiungere "6."

10 **Postilla 28** : Pag. 12 riga 16: cancellare "...6..." e aggiungere "...3..."

Postilla 29 : Pag. 12 riga 18: cancellare "10." e aggiungere "7."

Postilla 30 : Pag. 12 riga 19: cancellare "....da 1 a 5 e da 7 a 9...." e aggiungere "...1,2 e da 4 a 6...."

Postilla 31 : Pag. 12 riga 20: cancellare "....degli alimenti...." e aggiungere "e contemporanea integrazione di fibra degli alimenti e delle bevande sia a caldo che a freddo."

In base a quanto sopra si fa rispettosamente notare che tutte le correzioni apportate al testo sono delle limitazioni al Brevetto per invenzione industriale N. 1.290.817 in particolare:

20 nella Rivendicazione 1 a pagina 11 si è limitato all'inulina la fibra alimentare non gelificante solubile e ai dolcificanti sintetici i dolcificanti compresi nella composizione. Sia l'inulina che i dolcificanti sintetici erano descritti nel testo e più precisamente a pag. 4 riga 6 e a pag. 4 riga 18 sino a pag. 5 riga 14;

25 nella Rivendicazione 6 si è limitato il procedimento alla istantaneizzazione della

miscela dolcificante che era già descritta nel testo a pag. 6 riga 16 e nell'esempio a pagina 8 riga 22;

nella Rivendicazione 10 si è limitato l'uso della composizione solamente al caso in cui si desideri ottenere la dolcificazione degli alimenti ed un contemporaneo
5 apporto di fibre utili all'organismo come era descritto nel testo a pag. 3 riga 5-13.

A tale scopo si allega:

1) N. 2 copie delle pagine del testo che necessitano di rettifiche, con indicazione delle "postille";

2) Una copia "ex-novo" dell'intera descrizione contenente le rettifiche incorporate
10 nel testo.

Si richiede a Codesto Spettabile Ministero l'accoglimento di detta istanza.

Milano li 22 marzo 2000

Con stima

CON LOR SPA
Gianello Mori

